TERMO DE GARANTIA

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante os equipamentos novos de sua fabricação normal, destinados a uso comercial ou industrial, na forma aqui estabelecida. A garantia dos equipamentos é atendida pela fábrica ou pela Assistência Técnica Autorizada Progás, ficando condicionado a análise do defeito apresentado. Constatando-se defeito de fabricação, material (exceto os materiais contidos no item 2 do Termo de Garantia) ou montagem, o serviço será efetuado gratuitamente.

A fábrica e/ou a Assistência Técnica Autorizada tem exclusividade em dar pareceres e/ou fazer avaliação do equipamento, não autorizando outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia do equipamento.

Este termo de garantia fica anulado para equipamentos eventualmente reparados, modificados ou desmontados, assim como para os equipamentos que forem utilizados em desacordo com as especificações e orientações do Manual de Instruções.

1- A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. garante seus produtos, que em serviço e uso normal, vierem a apresentar defeitos de material, fabricação ou montagem pelo período especificado nos respectivos Termos de Garantia.

2- A garantia não cobre vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, relés, válvulas solenóides água/gás, borrachas de vedação (perfil de silicone) e motores elétricos.

2.1- Os motores elétricos quando danificados, devem ser encaminhados às oficinas técnicas dos respectivos fabricantes.

2.2- A Progás não cobre garantia dos produtos acima especificados por serem fabricados por terceiros e os equipamentos elétricos por serem sensíveis a variações de energia elétrica. A garantia cobre o produto, peças e componentes fabricados pela Progás que apresentarem defeito durante o período de garantia.

Esta garantia cobre mão-de-obra de forma gratuita quando o conserto do produto for na vigência da mesma, desde que seja feita pela Assistência Técnica Autorizada Progás.

Para equipamentos de grande porte tais como: Fornos e Assadores de frangos a Assistência Técnica fará a visita ao usuário quando necessário. Para equipamentos de pequeno porte tais como: Sanduicheiras, Fritadores, Chapas ou Fornos pequenos, o usuário, quando necessário, deverá levar o equipamento à Assistência Técnica e responsabilizar-se pelas despesas e riscos de transportes (ida e volta) aos locais de Assistência Técnica Autorizada Progás.

Excluem-se da Garantia:

Mau uso, instalações inadequadas, desgaste natural, efeitos de corrosão, bem como decorrentes de produtos químicos abrasivos, utilização incorreta, vidros, lâmpadas, avarias de transporte, armazenamento ou manuseio indevido, chave liga/desliga, rodízios, resistências, termostatos, relés, solenóides água/gás, motores elétricos, alterações, modificações ou consertos feitos fora da Assistência Técnica Autorizada Progás.

A Progás garante seus equipamentos novos vendidos a seus clientes pelo período de 180 dias a contar da data de emissão da Nota Fiscal de aquisição.

Fica extinta qualquer garantia:

A garantia do motor é prestada pelo fabricante do mesmo.
Pelo decurso do prazo de validade.
Pela não observação das orientações do Manual de Instruções do equipamento.
Quando não for apresentada Nota Fiscal de compra do equipamento.
Se qualquer peça, parte ou componente agregado ao produto, se caracterizar como não original.
Se ocorrer a ligação elétrica em voltagem diversa da indicada no produto e/ou por defeito e/ou deficiência nas instalações elétricas internas e externas ou pela companhia de abastecimento de energia elétrica local.
Se o número de série, etiqueta que identifica o produto, estiver de alguma forma, adulterado ou rasurado.
Por casos fortuitos ou de força maior, bem como aqueles causados por agentes da natureza.
A Progás não se responsabilizará por quaisquer danos diretos, indiretos ou resultantes de uso ou desempenho do produto ou outros prejuízos relativos a danos de propriedade ou prejuízos pecuniários.

Observações:

A Progás Indústria Metalúrgica Ltda. reserva-se o direito de alterar ou modificar todo e ou quaisquer equipamentos de sua linha de fabricação, sem o consentimento ou aviso prévio a seus clientes e consumidores.

Para maiores informações entre em contato com nosso Departamento Técnico através do **FONE (54) 0800. 979.6222** - Caxias do Sul - RS - Brasil

PROGÁS INDÚSTRIA METALÚRGICA LTDA.
Av. Eustáquio Mascarello, nº 512, Bairro Desvio Rizzo
Fone: (54) 3209.5800 - Caxias do Sul - RS - Brasil
e-mail: progas@progas.com.br - site: www.progas.com.br

Setembro / 2009

MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA
FORNO
TURBOS MIX
REFRATÁRIOS

PRTGA-5003 **PRTL-5003**

Evolução Contínua
em Equipamentos para Gastronomia

ATENÇÃO INFORMAÇÃO IMPORTANTE:
O FORNO NÃO DEVE EXCEDER A TEMPERATURA DE 250ºC, NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR DANOS CAUSADOS POR EXCESSO DE TEMPERATURA.

Este manual foi desenvolvido com a finalidade de levar a seu conhecimento todo sistema de funcionamento de seu equipamento bem como os cuidados necessários para obter-se o máximo de desempenho, proporcionando vida útil prolongada ao mesmo. Portanto é fundamental a leitura e o entendimento do manual de instruções, o qual contém todos os procedimentos sugeridos para uma utilização adequada do produto. Ao mesmo tempo a Progás Indústria Metalúrgica Ltda., quer parabenizá-lo pela aquisição de um produto de nossa fabricação, pois, nosso intuito é continuar pesquisando e aperfeiçoando nossos produtos para seu maior conforto e satisfação, mantendo em seu plano de trabalho uma **EVOLUÇÃO CONTÍNUA.**

ÍNDICE

CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DA FÁBRICA

NOME DO PROPRIETÁRIO: ____________________

ENDEREÇO: ____________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

DATA DA COMPRA: ____________________

REVENDEDOR: ____________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

MODELO: __________ SÉRIE: __________ NOTA FISCAL Nº. __________

____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: __________ PROPRIETÁRIO: __________

Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
CEP. 95110-325 - Caxias do Sul - RS
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

CERTIFICADO DE GARANTIA VIA DA CLIENTE

NOME DO PROPRIETÁRIO: ____________________

ENDEREÇO: ____________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

DATA DA COMPRA: ____________________

REVENDEDOR: ____________________ TEL.: __________

CIDADE: __________ CEP: __________ ESTADO: __________

____

MODELO: __________ SÉRIE: __________ NOTA FISCAL Nº. __________

____

REVENDEDOR / ASSISTÊNCIA TÉCNICA: __________ PROPRIETÁRIO: __________

Av. Eustáquio Mascarello, n.º 512 - Bairro: Desvio Rizzo
CEP. 95110-325 - Caxias do Sul - RS
Fone:(54) 3209.5800 - Fax:(54) 3209.5819
e-mail: progas@progas.com.br - site:www.progas.com.br

INSTRUÇÕES PARA COZIMENTO

Quando o forno atingir a temperatura desejada, proceda da seguinte forma:

1) Abra a porta do forno (neste momento a turbina se desligará automaticamente).

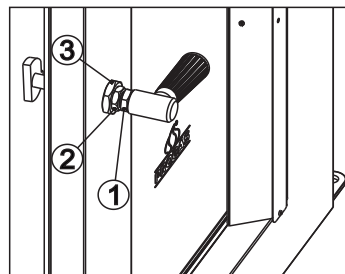
2) Introduza os alimentos no forno o mais rápido possível e feche a porta, (neste momento a turbina se ligará automaticamente).

OBSERVAÇÃO: Este forno é melhor indicado para utilização de massa pré-cozida. Recomenda-se trabalhar à 250ºC, colocar a pizza direto sobre a pedra por (2) minutos e após mudar de posição por mais (1) minuto, pois transcorridos os 2 minutos iniciais a pedra perde a tranferência de calor, por este motivo se faz necessário a mudança de pedra.

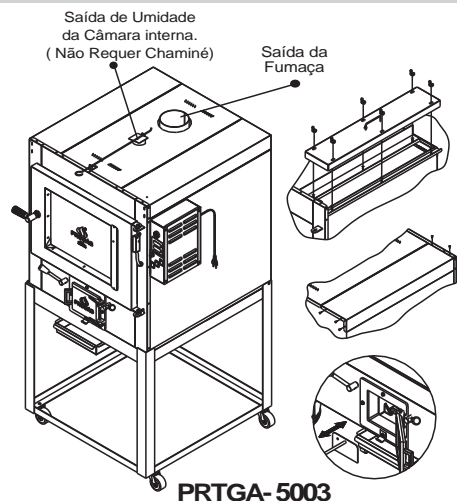
OBs.: Não é necessário girar a pizza para assar as bordas, pois o sistema TURBO proporciona temperatura e cozimento uniforme.

INSTRUÇÕES PARA REGULAGEM DE PRESSÃO DA PORTA

Para aumentar a pressão de fechamento da porta do forno proceda da seguinte forma:

1- Com a porta do forno aberta, mantenha a **porca (1)** travada, após, gire a **contra-porca (2)**, no sentido anti-horário mais ou menos uma volta.
2- Gire a **porca (1)** no sintido anti-horário mais ou menos três voltas.
3- Mantenha a **porca (1)** travada e gire e **contra-porca (2)** no sentido horário até encostar-se à **porca (3)** dando aperto de fixação.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA FORNALHA E CÂMARA DE AQUECIMENTO

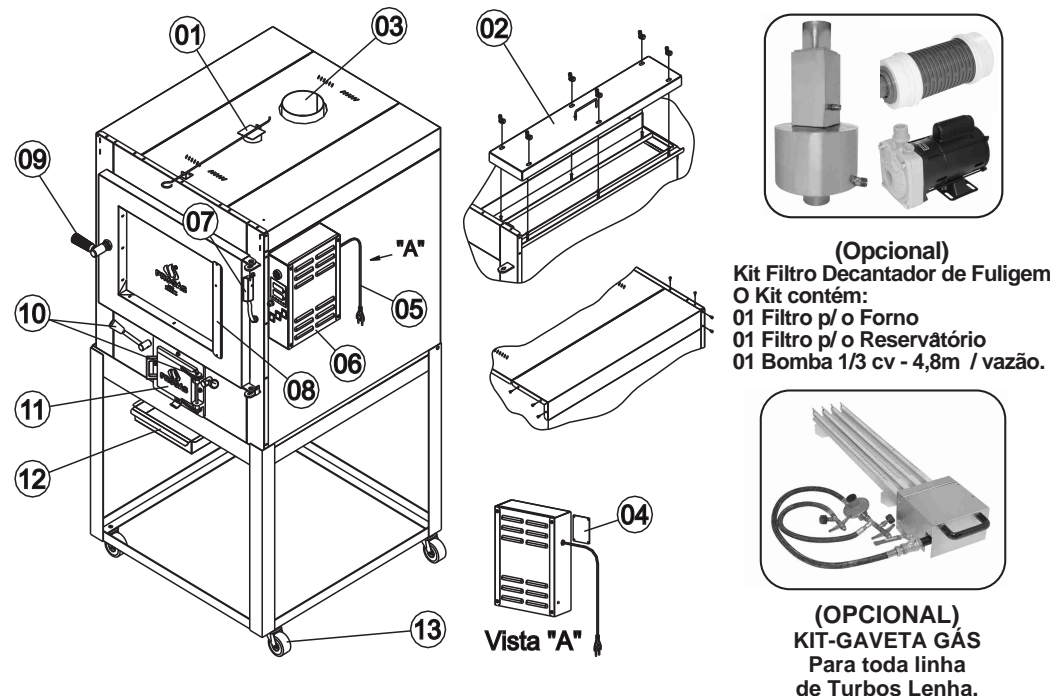
- Efetue a limpeza externa do forno, retire as cinzas da fornalha e da gaveta coletora periódicamente.
- Na parte superior do forno encontra-se duas tampas laterais para limpeza da câmara de aquecimento, retire as fixações e remova as tampas após efetue a limpeza retirando todo resíduo de cinzas "Fuligem" acumulado, utilize o raspador que acompanha o forno. Isto feito feche as tampas e recoloque os fixadores.

Obs: A limpeza da câmara de aquecimento deverá ser efetuada semanalmente para que as cinzas e fuligem não obstrua a passagem de fumaça na câmara e na saída da chaminé.

INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA DA CÂMARA INTERNA

- Não efetuar a limpeza do vidro da porta enquanto o mesmo estiver quente;
- Não jogue água no interior do forno;
- Efetue a limpeza com sabão neutro e água limpa não usando solventes ou produtos químicos que possam acelerar o processo de desgaste e corrosão de seu equipamento.

PRINCIPAIS COMPONENTES

(Opcional)
Kit Filtro Decantador de Fuligem
O Kit contém:
01 Filtro p/ o Forno
01 Filtro p/ o Reservatório
01 Bomba 1/3 cv - 4,8m / vazão.

(OPCIONAL)
KIT-GAVETA GÁS
Para toda linha de Turbos Lenha.

PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	Válvula Vapor
2	Tampa Caixa de Limpeza
3	Encaixe Cano Chaminé
4	Placa de Identificação
5	Cabo de Força
6	Painel de Instrumentos
7	Micro Chave
8	Fechamento Lâmpada
9	Maçaneta Porta
10	Básculas de Retenção de Calor
11	Fornalha
12	Bandeja de Cinzas
13	Rodízios

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

O equipamento é identificado por uma plaqueta (4) na qual é registrado: modelo, n.º de série, voltagem e data de fabricação. Estes registros são para fins de garantia e de componentes que eventualmente possam ser modificados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1- Este equipamento é utilizado para produção de PIZZAS, proporcionando um cozimento uniforme.
2- Este forno é fabricado em chapa com pintura Epoxi e frente em Inox.
3- Fornalha em ferro laminado.
4- Opcionais de fábrica: Kit-Filtro Decantador de Fuligem, Kit- Chaminé, Kit-Gás, Temporizador Digital e Controlador Digital “Opcional”.
5- PRTL-5003 / PRTGA-5003 - Motor 1/4 CV, Monofásico 110/220 V 50/60 Hz.

MODELO	DIMENSÕES EXTERNAS			DIMENSÕES INTERNAS		
	ALTURA	PROFUND.	LARG.	ALTURA	PROFUND.	LARGURA
PRTGA-5003	1510 mm	1230 mm	960 mm	420 mm	680 mm	664 mm
PRTL-5003	1575 mm	1230 mm	940 mm	455 mm	680 mm	664 mm

- CAPACIDADE DE COZIMENTO

PRTL e PRTGA -5003 - 06 Pizzas Grandes ou 12 Pizzas Médias por fornada.
PRTL e PRTGA -5003 Espaçamento entre cada assadeira 120 mm.

- TEMPO DE AQUECIMENTO
Até 200ºC= 30 a 40 minutos.

- TEMPO DE COZIMENTO
De 08 a 10 minutos.

Observação:

Este equipamento pode ser utilizado também na produção de Pães Caseiros, Doces, Biscoitos,etc...

- CONSUMO MÉDIO DE GÁS ou LENHA:

MODELO	CONSUMO	CONSUMO/Kit-Gás
PRTGA- 5003	1,6 Kg / Gás hora	
PRTL- 5003	1,2 Kg lenha/hora	1 Kg / Gás hora

OBS.: Este consumo de lenha poderá sofrer variações resultantes da temperatura, seqüência de trabalho e tipos de lenha.

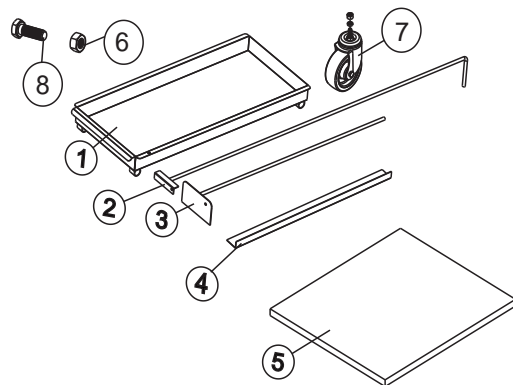
- PESO

MODELO	PESO BRUTO (com Embalagem)	PESO LÍQUIDO (sem Embalagem)
PRTGA- 5003	212 Kg s/ pedras	154 Kg s/ pedras
PRTL- 5003	288 Kg s/ pedras	224 Kg s/ pedras
* 01 Cx. c/ 01 Pedra	28 Kg	20 Kg
Kit-Gav.Gás	6 Kg	5.5 Kg

*** O Mod. PRTL e PRTGA-5003 Acomp.: 03 Cxs. c/ 01 Pedra cada; Uma Pedra para cada prateleira.**

ACESSÓRIOS QUE ACOMPANHAM SEU FORNO

Ao desembalar seu forno confira os acessórios contidos em seu interior:

1) 1 pç.Gaveta de Cinza
2) 1 pç.Raspador da Chaminé
3) 1 pç.Raspador da Fornalha
4) 06 pçs.Suporte das pedras frontal e traseiro.
5) 03 pçs.Pedras refratárias
6) 8 pçs.Porca sext. 5/16”
7) 4 pçs.Rodízio
8) 8 pçs.Paraf. sext. 5/16”x1”

Programação:

Para programar a temperatura pressione a Tecla **PGM** , o Display Superior começa a piscar, indicando a temperatura programada, para alterar a temperatura pressione as Teclas ↑ e ↓ de acordo com sua necessidade.
Pressionando novamente a tecla **PGM** , o Display Inferior começa a piscar, indicando o tempo programado, para alterar o tempo pressione as teclas ↑ e ↓ de acordo com sua necessidade.
Para sair da programação e gravar os dados na memória, pressione novamente a tecla **PGM** , ou então, após quinze segundos sem pressionar tecla alguma, o aparelho sai da programação e grava os dados na memória automaticamente.

Funcionamento do Alarme:

- Quando o temporizador estiver ativo observaremos um cronômetro regressivo no Display Inferior. Este cronômetro irá avançar até atingir o tempo programado.
- Quando for contado o tempo programado, teremos um beep lento.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

a) Antes de ligar o forno **certifique-se de que a voltagem elétrica de seu estabelecimento seja a mesma indicada na plaqueta de identificação do produto**, após conecte o plug (flecha) á rede elétrica.
b) Certifique-se de que as alavancas do sistema de retenção de calor estejam na posição (ABERTA).
c) Acenda o fogo na fornalha utilizando gravetos, lenha ou papel, feito isso o forno entrará em fase de aquecimento.Obs: O tempo de aquecimento do forno pode variar de acordo com a intensidade de fogo na fornalha.
d) Ligue a TECLA (chave - geral).
e) Quando o fogo estiver aceso, pressione a tecla motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento, proporcionando um aquecimento uniforme e aumentando a vida útil do motor.

Obs.: Ao abrir o forno o motor da turbina se desligará. Com o fechamento da porta o mesmo se ligará automaticamente, não sendo necessário liga-lo e desliga-lo no painel de comando quando da abertura da porta.

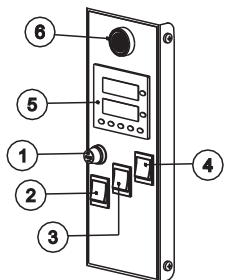
ATENÇÃO INFORMAÇÃO IMPORTANTE: O FORNO NÃO DEVE EXCEDER A TEMPERATURA DE 250ºC, NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR DANOS CAUSADOS POR EXCESSO DE TEMPERATURA.

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DO KIT-GAVETA GÁS

a) Inicialmente abra a porta da fornalha e faça uma limpeza geral.
b) Após introduza o Kit-Gaveta Gás no seu interior.
c) Certifique-se de que o registro de entrada do gás esteja na posição fechado, após, conecte o kit gás aos dois botijões, os quais deverão permanecer abertos enquanto o forno estiver em funcionamento.

ATENÇÃO: QUANDO ESTIVER USANDO O KIT-GAVETA GÁS, O SISTEMA DE RETENÇÃO DE CALOR DEVERÁ PERMANECER ABERTO E O CONTROLE DE TEMPERATURA DO FORNO DEVERÁ SER FEITO ABRINDO E FECHANDO O REGISTRO DO GÁS, AUMENTANDO OU DIMINUINDO ASSIM A INTENSIDADE DA CHAMA.

d) Posicione o registro de entrada de gás na posição “ABERTO”, imediatamente acenda o fogo, e verifique visualmente se os queimadores acenderam. Feito isso o forno entrará em fase de aquecimento.
e) Ligue a TECLA (chave - geral).
f) Pressione a tecla motor para ligar a turbina, a qual deverá permanecer ligada sempre que o forno estiver em funcionamento, proporcionando um aquecimento uniforme e aumentando a vida útil do motor.

PAINEL DE INSTRUMENTOS PRTL- 5003

ÍTEM	DESCRIÇÃO
1	FUSÍVEL
2	TECLA (Motor)
3	TECLA (Lâmpada)
4	TECLA (Chave- Geral)
5	CONTROLADOR DIGITAL
6	BEEP Sonalarme

1- FUSÍVEL.

Tem a finalidade de proteção do circuíto eletro eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de 5A ø5x30 para 220V ou 110V. Obs.: No modelo PRTL-5000 (110v.) usar fusível de 15A.

2- TECLA (Motor).

Sempre que o forno estiver em aquecimento ou funcionamento, é indispensável que a hélice esteja ligada, para um aquecimento uniforme do forno e refrigeração do motor.

O circuito elétrico de acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta, que desliga o motor com a abertura da porta e tornará a liga-lo o motor com o fechamento da mesma, tornando-se desnecessário liga-lo ou desliga-lo no painel de instrumento durante o uso do forno.

3- TECLA (Lâmpada).

A lâmpada de iluminação interna, localizada na lateral da porta, liga e desliga por acionamento da TECLA (Lâmpada). Em caso de reposição, retire a proteção da lâmpada localizada na frente da porta com o auxílio de uma chave de Phillips, e substitua por uma lâmpada 40 W (alta temperatura).

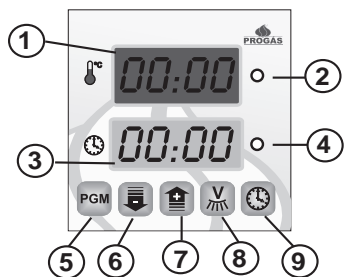
4- TECLA (Chave - Geral).

Liga/Desliga totalmente o forno.

5- CONTROLADOR DIGITAL.

Este dispositivo (Opcional) permite visualizar a temperatura da câmara interna e o tempo de cozimento. Ele permite também programar o alarme sonoro do excesso de temperatura, o tempo de cozimento e vapor.

6- BEEP (SONALARME).

Comunica através de som, o término do tempo programado ou o excesso de temperatura programada.

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES - (Controlador Digital)

1- Display Superior: Posibilita visualizar a temperatura da câmara interna ou a temperatura programada.

2- Led: Quando acesso, indica que o alarme esta acionado.

3- Display Inferior: Posibilita visualizar o tempo de cozimento ou o tempo programado.

4- Led: Quando acesso, indica que o temporizador está contando o tempo.

5- Tecla PGM **:** Posibilita a programação da temperatura e do tempo de cozimento.

6- Tecla +: Aumenta a temperatura ou o tempo programado.

7- Tecla --: Diminui a temperatura ou o tempo programado.

8- Tecla do vapor: a cada toque aciona a saída de vapor durante um tempo determinado.

9- Tecla do Temporizador: Inicia ou cancela a contagem de tempo a cada toque.

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO DA CHAMINÉ

a) Localize na parte superior do forno o encaixe cano de "Chaminé" (3).

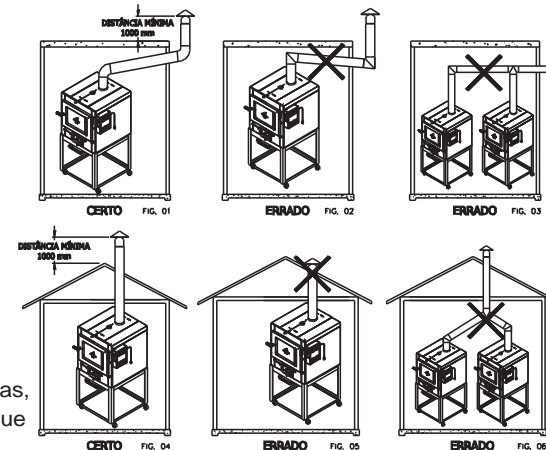
b) Para todos os turbos conectar canos do "Chaminé" com ø 150mm.

c) Na instalação dos canos, procure sempre utílizar o menor numero de curvas para melhor funcionamento de seu forno.

d) Instale um quebra-vento "Chapéu" na ponta da chaminé, para que o vento não provoque refluxo de fumaça para dentro do forno e de seu estabelecimento.

e) Ao instalar a chaminé, o cano deverá sair para o exterior do ambiente conforme Fig.(01) ou Fig. (04).

f) Quando for necessário a utilização de curvas, recomendamos manter ângulos maiores que 90º, conforme Fig.(01).

g) Quando for instalar mais de um forno use saídas indivíduais não instale dois ou mais fornos na mesma chaminé.Fig.(03) ou (06).

MONTAGEM DO CAVALETE

Para montar o cavalete nos modelos PRTL-5000 siga as instruções abaixo:

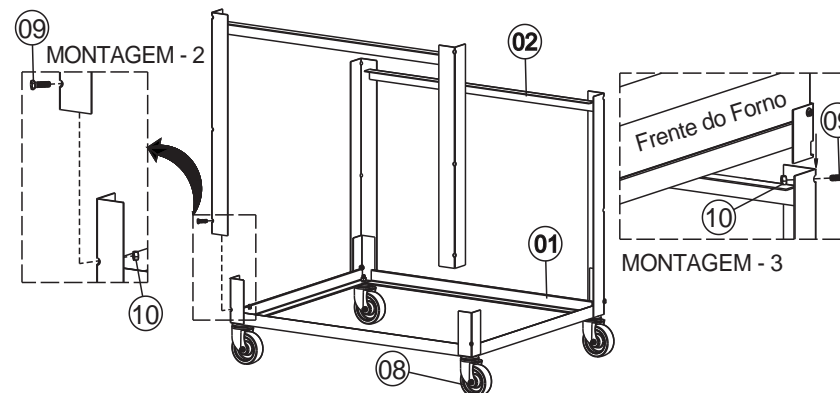
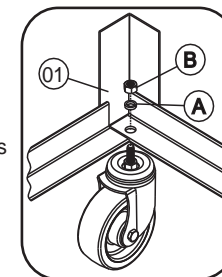
MONTAGEM - 01

Fixe os **Rodízios** (08) no **Quadro Inferior** (01), utilizando a arruela de pressão (A) mais a porca sextavada (B) que acompanha o rodízio.

MONTAGEM - 02

Fixe os **Quadros Laterais** (02), no **Quadro Inferior** (01), utilizando o **Parafuso Sextavado 5/16" x 1"** (09), e a **Porca Sextavada 5/16"** (nº 10 "Ver acessórios que Acompanham seu Forno Pág 03).

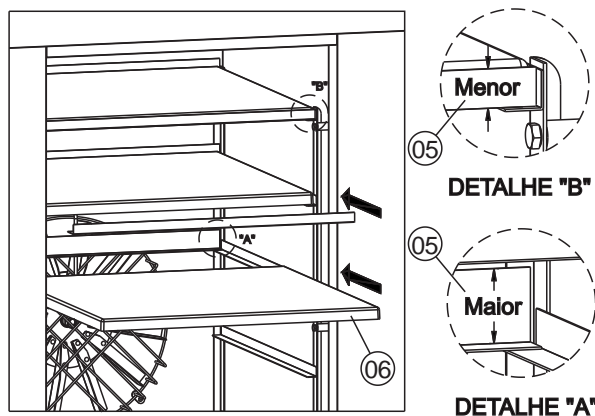
MONTAGEM - 03

Com o auxílio de mais duas pessoas coloque o forno sobre o **Cavalete** e fixe com os **Parafusos Sextavados 5/16" x 1"** (09) e as **Porcas Sextavadas 5/16"** (10).

MONTAGEM DAS PEDRAS REFRATÁRIAS

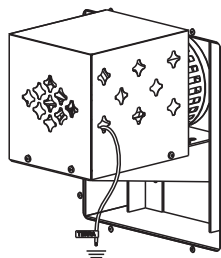
Você recebeu 03 caixas contendo as pedras refratárias, remova as pedras da embalagem e siga as instruções abaixo:

MONTAGEM - 01
- Coloque o **Suporte das pedras frontal e traseiro** (nº 5 “Ver acessórios que Acompanham o Forno Pág 03). Observe o desenho, detalhe “A”.

MONTAGEM - 02
- Após coloque a pedra refratária (nº 6) na prateleira.

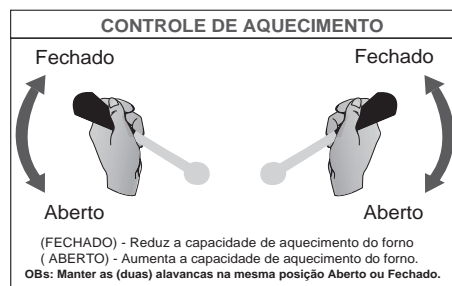
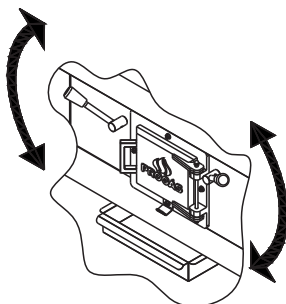
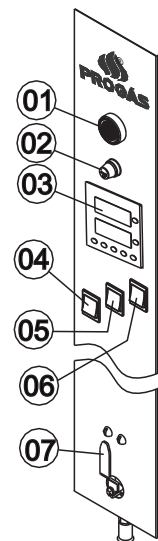
MONTAGEM - 03
- Coloque o **Suporte das pedras frontal e traseiro** (nº 5 “Ver acessórios que Acompanham o Forno Pág 03). Observe o desenho, detalhe “B”.

FIO TERRA

- Por medida de segurança e eficiência de seu forno, é obrigatória a ligação do fio terra. Recomenda-se o uso de fio 2,5 mm .

IMPORTANTE
O fio terra não deverá ser ligado ao neutro da rede elétrica, canos de água, rede de gás, etc...

SISTEMA DE RETENÇÃO DE CALOR

- É utilizado para auxílio no controle da temperatura do forno.
Exemplo:

a) Quando o forno atingir a temperatura desejada, fechando-se o sistema de retenção de calor, se reduz a capacidade de aquecimento do forno, mesmo que haja na fornalha uma grande quantidade de chama “fogo”. Impedindo assim um crescimento desordenado de temperatura.

b) Quando o forno estiver em fase de aquecimento ou em fase de cozimento manter o sistema de retenção de calor na posição “ABERTO” para que haja um aquecimento mais rápido e no cozimento uma retomada de temperatura mais eficiênte.

PAINEL DE INSTRUMENTOS PRTGA- 5003

PEÇAS	DESCRIÇÃO
1	BEEP (Sonalarme)
2	FUSÍVEL
3	CONTROLADOR DIGITAL
4	TECLA (Motor)
5	TECLA (Lâmpada)
6	TECLA (Chave Geral)
7	REGISTRO ENTRADA DE GÁS

DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES

1. BEEP (SONALARME)

Comunica através de som o término do tempo programado no temporizador ou a condição da falha de chama por falta de gás (GLP).

2. FUSÍVEL

Tem a finalidade de proteção do circuíto eletro eletrônico do forno. Em caso de reposição, substituir por fusível de vidro de 5A ø5x30 para 220V ou 10A ø5x30 para 110V.

3. CONTROLADOR DIGITAL

Este dispositivo permite visualizar e controlar a temperatura da câmara interna, o tempo de cozimento e o vapor.

4. TECLA (LIGA/DESLIGA) MOTOR

a) Sempre que o forno estiver em aquecimento ou funcionamento, é indispensável que o motor (hélice) esteja ligado, para um aquecimento uniforme do forno e refrigeração do motor.

b) O circuíto elétrico de acionamento do motor está interligado a um micro interruptor localizado na parte superior da porta, que desliga o motor com a abertura da porta e tornará a liga-lo com o fechamento da porta, tornando-se desnecessário ligar ou desligar o motor no painel de instrumentos durante o uso do forno.

5. TECLA (LIGA/DESLIGA) LÂMPADA

A lâmpada de iluminação interna, localizada na lateral da porta, liga e desliga por acionamento de sua tecla. Em caso de reposição, retire a proteção da lâmpada localizada na lateral direita da porta com o auxilio de uma chave phillips e substitua por uma lâmpada de 40W (p/ Alta Temperatura).

6. TECLA (LIGA/DESLIGA) GERAL

Liga/Desliga totalmente o forno.

7. REGISTRO DE ENTRADA DO GÁS

Posição horizontal: “Fechado”
Posição vertical: “Aberto”